

M社のレシピ

パウダーシュガー	50g
コーンスターチ	10g
クエン酸	小さじ4分の1
じゅうそう	小さじ2分の1
レモン果汁	小さじ2分の1
水	小さじ2分の1
着色料	ほんの少し

きぎょうひみつ
注意) まぜる順番は企業秘密です!

ラムネ菓子は、子どもにも大人にも人気のお菓子です。口の中に入れると、甘酸っぱくて、シュワシュワとした刺激も楽しめます。

料理レシピが紹介されたサイトを調べてみると、砂糖、コーンスターチ（デンプンの粉）、重曹（じゅうそう）、クエン酸の4つの材料の細かな粉末を固めるとラムネ菓子が作れることが分かります。これら4つの材料の中で、重曹とクエン酸が起こす化学反応がシュワシュワと泡が出る原因です。

次に、この化学反応を観察してみましよう。重曹は食品スーパーで手に入ります。クエン酸はレモン汁の中にたくさん入っています。重曹にレモン汁をかけると泡が出てきます。この泡は二酸化炭素の泡です。一方、粉末の重曹とクエン酸は水に溶けないと反応が始まりません。口の中に入れると、材料がだ液の水分に溶けて、シュワシュワと泡が出始めます。